CHAMPAGNE

JEAN-FRANÇOIS DAUTREVILLE

BRUT NATURE

Cépage : Pinot Noir 45 % et Chardonnay 55%.

Assemblage : 100 % de la récolte 2016.

Mise en bouteille : 4 mai 2017.

Fermentation malolactique effectuée, passage au froid et filtration.

Cru : Premier cru Jouy-Lès-Reims, Ville-domange.

Dosage : Nature 0 g/L
Degré alcoolique : 12,5 %
Temps de garde : 2 ans

Note de Dégustation :



Une belle robe jaune pâle, bulle fine et d'une mousse abondante.



Senteurs de fleurs blanches séchées, de mirabelle avec une légère note d'évolution de miel et de brioche.



Gourmande, révèle des arômes d'amande douce et de pâtisseries.



Apéritif et avec des viandes blanches.